

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1673/2004**z dnia 24 września 2004 r.****ustalające normę handlową stosowaną do kiwi**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

waniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce należy uwzględnić to pogorszenie jakości.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

(5) Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być sortowane i pakowane ze szczególną ostrożnością, w ich przypadku należy brać pod uwagę jedynie utratę świeżości i jędrności.

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

(6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

a także mając na uwadze, co następuje:

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

(1) Kiwi znajdują się wśród produktów, które są przedmiotem norm handlowych, wyszczególnionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 410/90 z dnia 16 lutego 1990 r. ustalające normy jakości dla kiwi⁽²⁾ było przedmiotem licznych zmian. Dla przejrzystości należy uchylić rozporządzenie (WE) nr 410/90 i począwszy od 1 października 2004 r. zastąpić je nowym rozporządzeniem.

Artykuł 1

Normę handlową stosowaną do kiwi objętych kodem CN 0810 50 ustala się w załączniku.

(2) W tym celu oraz dla zachowania przejrzystości na rynkach międzynarodowych należy uwzględnić normę EKG/ONZ FFV-46 dotyczącą sprzedaży i kontroli jakości handlowej kiwi, zaleconą przez Grupę Roboczą ds. norm jakości produktów rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ).

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

(3) Stosowanie nowych norm ma skutkować wyeliminowaniem z rynku produktów o niezadowalającej jakości, orientacją produkcji w taki sposób, by spełnić wymagania konsumentów i ułatwieniem relacji handlowych opartych na uczciwej konkurencji, co przyczyni się do poprawy wydajności produkcji.

Jednakże na etapach następujących po dokonaniu wysyłki produkty mogą wykazywać w stosunku do przepisów normy:

a) nieznaczną utratę świeżości i jędrności;

(4) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na dużą odległość, przechowywanie przez pewien okres czasu lub różne zabiegi, którym poddawane są produkty, mogą wpłynąć na pogorszenie jakości wynikające z biologicznego rozwoju tych produktów lub z ich większej lub mniejszej skłonności do psucia się. W stoso-

b) w przypadku produktów zakwalifikowanych do klas innych niż „Ekstra”, nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane ich rozwojem i skłonnościami do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 410/90 traci moc.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

(¹) Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 47/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2004, str. 64).

(²) Dz.U. L 43 z 17.2.1990, str. 22. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 907/2004 (Dz.U. L 163 z 30.4.2004, str. 50).

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 października 2004 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 24 września 2004 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA KIWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kiwi odmian (cultivars) uprawianych z *Actinidia chinensis* (Planch.) i *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang i A. R. Ferguson) dostarczanych do konsumenta w stanie świeżym, z wyłączeniem kiwi przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest zdefiniowanie jakości, jaką muszą się charakteryzować kiwi po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Minimalne wymagania jakości

We wszystkich klasach, uwzględniając szczegółowe przepisy przewidziane dla każdej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, kiwi powinny być:

- całe (ale bez szypułki),
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub podlegające takiemu pogorszeniu jakości, które czyni je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od pasożytów,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez pasożyty,
- wystarczająco jędrne; ani miękkie, ani wysuszone, ani nasiąknięte wodą,
- dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- wolne od obcych zapachów i/lub smaków.

Rozwój i stan kiwi musi być taki, by pozwalał im na:

- wytrzymanie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie na miejsce przeznaczenia w stanie zadowalającym.

B. Minimalne wymagania dotyczące dojrzałości

Kiwi powinny być wystarczająco rozwinięte i dojrzałe. W celu poszanowania tego przepisu owoce muszą charakteryzować się stopniem dojrzałości wynoszącym:

- na etapie przygotowania w regionie produkcyjnym i w celu następującej dostawy dokonywanej przez producenta, a także na etapach eksportu i importu, przynajmniej 6,2° Brix lub średnią zawartością suchej masy 15 %,
- na wszystkich pozostałych etapach obrotu, przynajmniej 9,5° Brix.

C. Klasyfikacja

Kiwi dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

i) Klasa „Extra”

Kiwi objęte tą klasą muszą być najwyższej jakości. Muszą być dobrze rozwinięte i posiadać wszystkie cechy oraz barwę typową dla odmiany.

Nie mogą posiadać wad, za wyjątkiem bardzo nieznacznych pogorszeń powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jego jakość, na jego przechowywanie oraz na jego prezentację w opakowaniu.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,8.

ii) Klasa I

Kiwi objęte tą klasą muszą być dobrej jakości. Muszą posiadać cechy odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Mogą one jednak posiadać nieznaczne następujące wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jego jakość, na utrzymanie jakości i na prezentację w opakowaniu:

- nieznaczną wadę kształtu (ale muszą być wolne od spęczeń lub zniekształceń),
- nieznaczną wadę wybarwienia,
- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- małe podłużne linie typu „znamię Haywarda”, bez zgrubienia.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,7.

iii) Klasa II

Ta klasa obejmuje kiwi, które nie mogą być sklasyfikowane w wyższych klasach, ale odpowiadają minimalnym wymaganiom określonym powyżej.

Owoce muszą być umiarkowanie jędrne, a miąższ nie może przedstawiać poważnych wad.

Owoce mogą posiadać poniższe wady, pod warunkiem że zachowują swoje istotne cechy w zakresie jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zrośnięte pęknięcia lub otarta zablizniona tkanka, pod warunkiem że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 2 cm²,
- kilka bardziej uwydatniających się „znamion Haywarda”, z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczne obicia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie ciężaru owocu.

Minimalny ciężar ustala się na 90 g dla klasy „Ekstra”, na 70 g dla klasy I i na 65 g dla klasy II.

Różnica ciężaru między największym i najmniejszym owocem w każdym opakowaniu nie może przekraczać:

- 10 g dla owoców o ciężarze mniejszym niż 85 g,
- 15 g dla owoców o ciężarze pomiędzy 85 g a 120 g,
- 20 g dla owoców o ciężarze pomiędzy 120 g a 150 g,
- 40 g dla owoców o ciężarze 150 g lub większym.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje jakości

i) Klasa „Ekstra”

5 % liczbowo lub wagowo kiwi nieodpowiadających wymaganiom tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

ii) Klasa I

10 % liczbowo lub wagowo kiwi nieodpowiadających wymaganiom tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

iii) Klasa II

10 % liczbowo lub wagowo kiwi nieodpowiadających wymaganiom tej klasy ani wymaganiom minimalnym, z wyłączeniem owoców z objawami gnicia, znacznego obicia lub innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancje wielkości

Dla wszystkich klas 10 % liczbowo lub wagowo kiwi nieodpowiadających wymaganiom w odniesieniu do ciężaru minimalnego i/lub wielkości.

Jednakże owoce muszą być wielkości bezpośrednio poniżej lub powyżej wskazanej lub, w przypadku mniejszej wielkości, nie powinny ważyć mniej niż 85 g w klasie „Ekstra”, 67 g w klasie I i 62 g w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość opakowania musi być jednorodna i zawierać wyłącznie kiwi tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część opakowania musi być reprezentatywna dla jego całości.

W drodze odstępstwa od przepisów zamieszczonych w niniejszym punkcie powyżej, produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być łączone w opakowaniach handlowych o ciężarze netto mniejszym lub równym 3 kg z owocami i warzywami różnych odmian na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003⁽¹⁾.

B. Opakowanie

Kiwi muszą być zakopane w taki sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i z takiej substancji, która pozwalałaby na uniknięcie jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktów. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruk lub etykietowanie zostało wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Etykiety przyklejane bezpośrednio na produktach muszą być takie, by po ich usunięciu na powierzchni skórki nie pozostawały ani ślady kleju, ani wady powierzchniowe.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

C. Prezentacja

W klasie „Ekstra” owoce muszą być prezentowane oddzielnie i ułożone regularnie w jednej warstwie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego.

To oznaczenie może zostać zastąpione:

- dla wszystkich opakowań za wyjątkiem opakowań wstępnych, kodem przedstawiającym pakującego i/lub wysyłającego wydanym lub uznanym przez służby urzędowe, poprzedzonym oznaczeniem „pakujący i/lub wysyłający” lub odpowiednim skrótem;
- wyłącznie dla opakowań wstępnych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, poprzedzoną oznaczeniem „zapakowane przez” lub równoważnym oznaczeniem. W tym przypadku etykieta musi zawierać kod odpowiadający pakującemu i/lub wysyłającemu. Sprzedawca dostarcza wszelkie informacje uznane za niezbędne przez służby kontrolne dotyczące znaczenia tego kodu.

B. Rodzaj produktu

- „Kiwi”, „Actinidia” lub równoważna nazwa, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (opcjonalnie).

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i ewentualnie strefa produkcji lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość wyrażona minimalnym i maksymalnym ciężarem owoców,
- liczba sztuk (opcjonalnie).

E. Znak kontroli urzędowej (opcjonalnie)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach, jeśli zawierają one opakowania do sprzedaży widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania te nie powinny zawierać jakiegokolwiek oznaczenia, które mogłoby wprowadzić w błąd. Jeśli opakowania są prezentowane na palecie, oznaczenia te muszą znajdować się na karcie umieszczonej w widoczny sposób co najmniej na dwóch stronach palety.
